



Vi tester Fredericia Beer Walk. Foto: Morten Kiilerich

Hvorfor har ingen skænket det en tanke før? Vi tester Fredericias helt nye ølrute

Indtil videre er kun seks steder med i Fredericia Beer Walk. De har til gengæld alle noget særligt at byde på - altså ud over forskellige bryg. I en anden by er tilbuddet blevet en tørstslukkende succes.

10 aug. 2023 kl. 16:54
Morten Sminge Kiilerich moki@frdb.dk

Fredericia: Verdens tredjestørste bryggeri producerer næsten al øl til hjemmemarkedet i Fredericia. Carlsbergs anlæg kører for fuld humle på Vestre Ringvej.

Derfor er det vel kun på tide, at der kommer en ølrute i byen, og nu er *Fredericia Beer Walk* en realitet.

Seks lokale caféer og værtshuse er gået sammen om tilbuddet til fredericianere og turister - polterabender, mødregrupper, svendebrevsfejring, festopvarmere, brygnørder, vennepar og andre interesserede.

For eksempel Fredericia Dagblads nyetablerede smagspanel, som også har spist jordbærtærter og isvafler denne sommer. Dem skyller vi ned med øl i det smagsglas, man sammen med et bykort køber for 150 kroner hos en af de seks deltagere. 1,5 deciliter øl fyldes i hvert sted, hvorefter kortet stemples. Glasset må man selvfølgelig beholde.

Meningen er, at man ansføres til at købe mere hér og nu eller ved en anden lejlighed. Turen behøves ikke afviklet på én gang. Idéen er også, at man nyder de forskellige stemninger på henholdsvis Café Mair's, Sidesporet, Den Engelske, Café Mums, Urbania Street Food og Fredericia Brewpub. Sådanne indtryk er svære at sammenligne i en test. Ergo ingen point i dag. Panelet udgjordes af én journalist - mig, Morten Kiilerich.

500 glas i første omgang

Alex Bach Kristensen fra Fredericia Brewpub forklarer, at de seks lokale værtshuse og caféer har indbetalt hver 1500 kroner. Der er indkøbt 500 glas til 35 kroner per glas. Derudover trykt kort og lavet markedsføring.

I første omgang har stederne fået hver 40 glas, fortæller Alex Bach Kristensen. Det vil sige, at der er ligeså mange på lager til senere. Hvis de sælger 40 glas til 150 kroner stykket, tjenes der 6000 kroner. I forskellen mellem 1500 og 6000 kroner ligger avancen - fratrukket udgiften til smagsprøverne på øllet.

Der skeles til Viborg

Beer Walk er allerede populær i mange andre byer. For eksempel Viborg. Det fortæller chef for forretningsudvikling, Anne Hermann, fra *Vi er Viborg*. Det er en frivillig forening for byens virksomheder, forretninger og attraktioner. Vi er Viborg udvikler og støtter Viborg som midtby og kommune, og for nogle år siden etableredes Viborg Beer Walk. I dag er 11 udskænkingssteder med, og for 100 kroner får man 2 deciliter øl at smage på hvert sted.

- Vi har solgt 3000 glas nu og lige bestilt 1000 nye hjem, oplyser Anne Hermann. Altså en billigere ølrute end den helt nye i Fredericia, men alting skal jo lige løbes i gang, pointerer hun.

Skænkes der med top på?

I tider med høj inflation ønsker man sig noget for pengene. Derfor medbragte Fredericia Dagblads journalist sin kones målebånd til syning på Fredericia Beer Walk. For at se om der blev toppet lidt op.

Det gjorde der. Fra 4 til 15 millimeter øl over 1,5 deciliter strengen på smagsglasset.

Vi røber ikke, hvor man var mest gavmild. Tag selv turen.

1 Servus! - en frisk start



En frisk pilsner - plus lidt ekstra over stregen på smagsglasset - på Café Mair's. Foto: Morten Kiilerich

Café Mair's, Gothersgade 55

Her fås øl, ingen andre i byen har. Indehaver, Eva Mair, er østriger og serverer blandt andet øl fra mikrobryggeriet Bevog i delstaten Steiermark. Holder man af humlede pilsnertyper og godt med bobler - nærmest som i champagne - er der en virkelig frisk øl at smage på caféen. Den har også et righoldigt menukort på madsiden.

Fredericia Dagblad var i øvrigt noget nær den første, der købte et smageglas, sagde Eva Mair:

- Men vi skal markedsføre Beer Walk meget mere på Facebook nu.

2 Lille vandring ud til værtshus



Klassisk Tuborg på klassisk værthus - Sidesporet. Foto: Morten Kiilerich

Sidesporet, Vesterbrogade 33

Med glasset i hånden gik turen ud til det eneste af stederne i Fredericia Beer Walk, der ikke ligger inden for volden. Sidesporet. Det er samtidig det eneste klassiske værtshus i sekstetten.

I rask gang tog det ni minutter fra Danmarks Port. Efter en venlig skylning fyldtes glasset med en hel almindelig grøn Tuborg - om end der ligesom på Café Mair's også var andre øl at vælge mellem. Men nu er vi jo i Fredericia.

Sidesporet åbner 10.30. Fem gæster sad allerede i baren klokken 10.40 - for sådan er det gerne på brune bodegaer: Nok fuldes der, men i lige så høj grad kommer man og drikker en enkelt eller to og går hjem. Stemningen er afslappet, og på varme dage er der svalt i Sidesporet.



Under parasollen uden for Den Engelske. Foto: Morten Kiilerich

Den Engelske, Ryes Plads, Gothersgade 39

Velgørende var det at vandre tilbage til midtbyen, og på Den Engelske ventede det absolut bredeste udvalg: Smagsprøver fra 22 haner.

Vi valgte igen en pilsner, fordi det på mange måder er ur-øllen, den oprindelige. En sydtysk Bayreuther fra byen af samme navn i Bayern.

Den Engelske er blevet Fredericias store, samlende værtshus med ikke mindst mange gæster udenfor under parasollerne på gode dage. Der vises også sport på tv-skærme.

4 Jo, sådan dufter IPA faktisk



Skål i IPA på Café Mums. Foto: Morten Kiilerich

Café Mums, Gothersgade 42

På Mums er denne sommers sæsonbryg The Stone Wall Inn IPA fra Brooklyn Brewery i New York.

India Pale Ale er en engelsk type med rigelige mængder humle og med rødder i det 18. århundrede, da tusindvis af engelske handelsfolk og soldater var udstationeret i kolonien Indien. De efterspurgte en god og tørstslukkende øl. Det blev til IPA, som takket være højt indhold af humle og høj alkoholprocent også kunne klare den lange sejltur.

"India Pale Ale har en frisk og frugtig smag, men også en markant bitterhed", skriver Bryggeriforeningen i sit leksikon. "Altid en duft af kattetis og hyldeblomst!", bræger Fredericia Dagblads kloge bror derimod. Men det er venligt og blåstemplende ment - og ikke helt forkert. En dejlig øl.

5 En næsten lokal speciel øl



Humle på Urbania Street Food - ølbrikken er det medfølgende bykort i Fredericia Beer Walk. Foto: Morten Kiilerich

Urbania Street Food, Gothersgade 32

Urbania Street Food er et stort og travlt sted med forskellige madboder og fælles bar. Her er der 14 haner at falde i staver over samt i øvrigt også mulighed for at få en god cider.

Vi tog 1,5 deciliter af en næsten lokal øl. En sødmefuld og maltet *hazy* - det vil sige uklar med vilje - fra Gamborg Bryghus ved Middelfart. Det fortrød vi ikke, og uden for nummer blev det desuden til en pandekage med skinke og ost i brostensgården ved det smukke Tøjhus.

6 Skål! - en heftig slutning



Hjemmebrygget porter med whisky og vanilje på Fredericia Brewpub. Foto: Morten Kiilerich

Fredericia Brewpub, Gothersgade 51

Fredericia Beer Walk sluttede på Fredericia Brewpub. Her sælges gode øl fra flere lande, og bagved ses stedets eget bryggeri. Denne dag var der kun én hjemmelavet på tavlen, og en porter er lige voldsom nok for Fredericia Dagblad. Men jo også noget pjat - for vi skulle da prøve den helt lokale.

Den mørke tjære var overraskende forfriskende og velkarboneret med rigelig kulsyre. Og stærk: 9,1 procent alkohol. De 200 liter, det er blevet til i brygget, er tilsat tre flasker whisky og 20 vaniljestænger. Skål, siger vi bare.